



REFERÊNCIA	204018	LICENÇA	DEKORA	MODELOS	1
DESCRIÇÃO DO PRODUTO	MEALHEIRO UNICÓRNIO COM DOCES 30 G				
DESIGNAÇÃO DE VENDA	CONFEITARIA				
Prazo de validade (a partir da data de produção)	36 mês	OGM-LIBRE?	Sim		

A - DADOS LOGÍSTICOS

CODIGO FORNECEDOR	95030041					
	Unidade interna	UNIDADES	Medidas	Peso liquido	Peso bruto	CODIGO DE BARRAS
Unidade Minima		N/A				N/A
Unidade de consumo	Unidade	1	142x115x210 mm	30,00 g	260,00 g	8435599744967
Expositor		N/A				N/A
Caixa	Caixa	4	480x155x230 mm	120,00 g	1.400,00 g	18435599744964
Exterior		N/A				N/A
Palete (standard)		N/A				N/A

B - Ingredientes Quantidade em ordem decrescente

INGREDIENTES E FUNÇÃO	origen animal	LIBRE DE OGM	Alérgenos
Ingredientes: Dextrose	Não	Sim	Não
Ingredientes: Açúcar	Não	Sim	Não
Ingredientes: Maltodextrina	Não	Sim	Não
Regulador de acidez: E330	Não	Sim	Não
Antiaglomerante: E470b	Não	Sim	Não
Ingredientes: Aromatizantes naturais	Não	Sim	Não
Corante: E162	Não	Sim	Não

C - DECLARAÇÃO NUTRICIONAL

Método de determinação utilizado

	por 100 g	POR PORÇÃO
Energia (kJ)	1.646,0	0,0
Energia (Kcal)	387,0	116,1
Lípidos (g)	0,0	0,0
dos quais ácidos gordos saturados (g)	0,0	0,0
dos quais trans (g)	0,0	0,0
Hidratos de carbono (g)	96,0	0,0
dos quais açúcares (g)	90,0	0,0
Proteína (g)	0,0	0,0
Sódio (mg)	24,0	7,2
Sal (g)	0,1	0,0

D - ANÁLISE MICROBIOLÓGICA

PARAMETRO	u.f.c.	Tolerancia	Método
Total de aerobios	<100ufc/g	<100ufc/g	GB4789.2-2016

Por este documento o cliente aceita as características do produto, qualquer reclamação estará sujeita às condições legais da compra.

A informação desta ficha técnica, esta baseada no nosso conhecimento disponível ate ao momento.

D - ANÁLISE MICROBIOLÓGICA

PARAMETRO	u.f.c.	Tolerancia	Método
Levaduras e molhos	<10ufc/g	<10ufc/g	GB4789.2-2016
Enterobacterias	ND	ND	INTERNO
Escherichia coli			
Salmonela	Ausencia	Ausencia	INTERNO
Listeria monocytognres	ND	ND	INTERNO

E - Informações sobre alergénios

<input checked="" type="checkbox"/> Ausencia	<input checked="" type="checkbox"/> Presente	<input type="checkbox"/> Vestigios
Cereais sem glúten, e derivados	<input checked="" type="checkbox"/>	Aipo e derivados <input checked="" type="checkbox"/>
Leite Incluindo lactose e os derivados de leite	<input checked="" type="checkbox"/>	Sésamo e derivados <input checked="" type="checkbox"/>
Ovos e derivados	<input checked="" type="checkbox"/>	Crustáceos e derivados <input checked="" type="checkbox"/>
Soja e derivados	<input checked="" type="checkbox"/>	Peixes e derivados <input checked="" type="checkbox"/>
Frutos secos e derivados	<input checked="" type="checkbox"/>	Tremoço e derivados <input checked="" type="checkbox"/>
Mostarda e derivados	<input checked="" type="checkbox"/>	Moluscos <input checked="" type="checkbox"/>
Sulfitos (<10ppm)	<input checked="" type="checkbox"/>	Amendoim e produtos de amendoim <input checked="" type="checkbox"/>

F - DECLARAÇÕES ADICIONAIS

<input checked="" type="checkbox"/> Sim	<input type="checkbox"/> Não
CORANTES NATURAIS	<input checked="" type="checkbox"/> HALAL <input checked="" type="checkbox"/>
KOSHER	<input checked="" type="checkbox"/> SEM GLUTEN <input checked="" type="checkbox"/>
SEM LACTOSA	<input checked="" type="checkbox"/> SEM AÇÚCAR <input checked="" type="checkbox"/>
APTO PARA VEGETARIANOS	<input checked="" type="checkbox"/> SEM PROTEINAS DE LEITE <input checked="" type="checkbox"/>

INFORMAÇÃO DO PRODUTO

APTO PARA CONTACTO ALIMENTAR SOBRE O BOLO
 REGULAMENTO (UE) 10/2011 sobre materiais e objetos plásticos destinados a entrar em contacto con alimentos
 INFORMAÇÃO DE SEGURANÇA OBRIGATÓRIA E SÍMBOLOS DE PERIGO
 Não apropriado para menores de 3 anos, perigo de asfixia
 SEM GORDURA TRANS
 NÃO CONTÉM CORANTES AZO

CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO

Mantenha-se fechado em lugar fresco e seco longe de odores fortes
 Para uma adequada conservação do produto é imprescindível que este se mantenha fechado e se conserve na sua embalagem e caixa original durante o seu armazenamento.

G - INFORMAÇÃO PALETE

Tipo palete	Europallet	Altura Máx.	180,00	Comprimento	120,00	Largura	80,00
Capas	7	Altura Total	162,00 cm	Peso Líquido	10,50 Kg	Peso Bruto	116,00 Kg
	Quantidade por camada			Quantidade por palete			
Unidad	50			350			

Por este documento o cliente aceita as características do produto, qualquer reclamação estará sujeita às condições legais da compra.

A informação desta ficha técnica, esta baseada no nosso conhecimento disponível ate ao momento.